

PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 023/2022/SMS PROCESSO ADMINISTRATIVO - Nº 02.354/2022

EDITAL

O MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS/BAHIA, através da COPEL/SESA – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, e da Pregoeira, designada pelas Portarias Nº 12/2022 e 13/2022, torna público, para conhecimento dos interessados que, na data e horário abaixo indicados, fará realizar licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tipo MENOR PREÇO GLOBAL, em Sessão Pública Virtual, por meio da *INTERNET*, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, que será regida pela Lei Nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal N° 2.413/2006 e alterações posteriores, Decreto Municipal N° 2.356/2005 e subsidiariamente, pela Lei Federal Nº 8.666/93 e Lei Complementar Nº 123/06, objetivando CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DEVIDAMENTE PREPARADA, ACONDICIONADA, INCLUINDO TRANSPORTE E ENTREGA, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE LAURO DE FREITAS-BA, conforme Termo de Referência e Planilha neste Edital.

Data: 10/11/2022.

Horário: 08 horas 30 minutos (Horário de Brasília).

Recebimento das Propostas de Preços: Às 08 horas do dia 08/11/2022, até às 08 horas do dia

10/11/2022.

Abertura das Propostas: Às 08 horas do dia 10/11/2022.

Início da Sessão de Disputa de Preços: Às 08 horas 30 minutos do dia 10/11/2022.

Local: www.licitacoes-e.com.br

1. DO OBJETO

- 1.1 O presente Contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR devidamente preparada, acondicionada, incluindo transporte e entrega, para atender as necessidades das Unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Lauro de Freitas-BA, conforme Termo de Referência e Planilha neste Edital.
- **1.2** Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:
- a) Anexo I Modelo de Declaração de Existência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação.
 (EXIGIDA SOMENTE EM CASO POSITIVO);
- b) **Anexo II** Modelo de Declaração de Inexistência, em seu quadro de pessoal, de empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condições de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos termos do Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal e da Lei Nº 9.854/99, regulamentada pelo Decreto Nº 4.358/02:



- c) Anexo III Minuta de Contrato;
- d) Anexo IV Planilha Discriminativa;
- e) Anexo V Termo de Referência.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- **2.1** A Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas/Bahia utilizará o Portal do Pregão Eletrônico do Banco do Brasil S/A, para a realização desta licitação, conforme Convênio de Cooperação Técnica;
- **2.2** O Pregão Eletrônico será realizado em Sessão Pública Virtual, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases;
- **2.3** Os trabalhos serão conduzidos pela **Pregoeira** designada pela **Portaria № 13/2022**, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o site <u>www.licitacoes-e.com.br</u>;
- **2.4** Para todas as referências de tempo contidas neste Edital será observado o horário de Brasília (Distrito Federal) e, dessa forma, serão registradas no Sistema Eletrônico e na Documentação relativa ao Certame.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **3.1** Para participar do Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;
- **3.2** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de Habilitação e Proposta de Preços sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital;
- **3.3** Poderão participar deste Pregão Eletrônico quaisquer licitantes que:
- a) Detenham atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação;
- b) Atendam os requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste Edital;
- c) Comprovem possuir os documentos de Habilitação requeridos no Item 7 Documentação de Habilitação.
- **3.4** Será admitida a participação de consórcios, atendidas as condições previstas no Art. 33 da Lei nº. 8.666 de 21/06/1993, e aquelas estabelecidas neste Edital, na forma a seguir.
- **a)** Apresentação de instrumento prévio de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, registrado nos órgãos competentes, que não deverá revelar dado contido nas PROPOSTAS COMERCIAIS, do qual constem em cláusulas próprias:
- b) Denominação do consórcio;
- c) Composição do consórcio e indicação da empresa líder, à qual serão conferidos amplos poderes para representar os consorciados, ativa e passivamente, em todos os atos necessários durante a LICITAÇÃO, podendo, inclusive, assumir obrigações perante a Administração Pública, que, na hipótese de consórcio entre empresas nacionais e estrangeiras, será sempre empresa nacional;
- **d)** Compromissos e obrigações dos consorciados, entre si e em relação ao objeto da LICITAÇÃO, com a especificação, inclusive, se for o caso, da divisão das atividades relacionadas à prestação dos serviços entre as empresas consorciadas;



- **e)** Compromisso expresso de responsabilidade solidária dos consorciados pelos atos praticados sob consórcio na fase de LICITAÇÃO e durante a execução do CONTRATO, bem como pelos encargos fiscais e administrativos referentes ao objeto do CONTRATO até o seu recebimento definitivo;
- f) Compromisso de que o consórcio não terá a sua composição ou constituição alterada ou sob qualquer forma modificada, desde a entrega da DOCUMENTAÇÃO até a assinatura do CONTRATO e daí por diante, exceto com autorização prévia e expressa do MUNICÍPIO de competência exclusiva do titular da Secretaria Municipal Requisitante, desde que mantidas as condições de garantia constantes do edital e do CONTRATO.
- **3.4.1** A inabilitação ou desclassificação de qualquer consorciada acarretará, automaticamente, a inabilitação ou desclassificação do consórcio.
- **3.4.2** Os documentos de todas as consorciadas deverão ser apresentados de acordo com o previsto neste EDITAL.
- **3.4.3** A empresa consorciada fica impedida de participar de outro consórcio ou de oferecer proposta isoladamente nesta LICITAÇÃO.
- 3.4.4 O instrumento de consórcio não deverá revelar dados contidos na proposta, ainda sigilosos.
- **3.4.5** A empresa líder deverá ter amplos poderes para representar os consorciados no procedimento licitatório e no contrato, receber, dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação.
- **3.4.6** Todos os licitantes do consórcio deverão demonstrar experiência anterior nas atividades exigidas para a comprovação de capacidade técnica, admitindo-se o somatório dos quantitativos de cada consorciado, observadas as regras constantes do EDITAL e nos termos do artigo 33 da Lei nº 8.666/93.

3.4.7 <u>As empresas em recuperação judicial poderão participar desde que demonstrem, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica</u>.

3.4.8 Poderão participar do Certame Licitatório interessados comprovadamente do ramo correlacionado ao objeto desta licitação, regularmente estabelecidos e que satisfaçam as condições exigidas no presente Edital e seus anexos, parte integrante deste Edital.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

- 4.1 O Certame será conduzido pela Pregoeira, que terá as seguintes atribuições:
- a) Coordenar os trabalhos da Equipe de Apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos interessados, relativas ao Certame;
- **c)** Abrir as propostas;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas, indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Declarar o vencedor;



i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos.

5. DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES DO BANCO DO BRASIL S/A

- **5.1** Para acesso ao Sistema Eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida junto às Agências do Banco do Brasil S/A, sediadas no País.
- **5.2** As Pessoas Jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo-lhes poderes para formular lances de preços e participar de todos os demais atos e operações no sistema *licitações-e.*
- **5.3** Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- **5.4** A chave para identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S/A, devidamente justificado.
- **5.5** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por sua representante, não cabendo a Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas-Bahia ou ao Banco do Brasil S/A a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- **5.6** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao Sistema Eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- **5.7** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subseqüente encaminhamento da Proposta de Preços, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.
- **5.7.1** A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoese.com.br, opção "Acesso Identificado".
- **5.8** Caberá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico, durante a Sessão Pública Virtual do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

<u>6. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS</u>

6.1 O encaminhamento da Proposta de Preços pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital e seus anexos. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e lances.



- **6.2** Ao oferecer sua proposta no Sistema Eletrônico, o licitante deverá preencher, obrigatoriamente, o campo CONDIÇÕES DO PROPONENTE, com as seguintes informações:
- **a)** Especificação completa dos bens, atendendo a todas as exigências discriminadas na Planilha Discriminativa, com a descrição precisa do que pretende ofertar.
- **b)** Preço(s) proposto(s) para o(s) item(ns) ofertado(s), com preços unitário e global por Item que não poderão ser superiores aos valores de referência da Administração, constante na Planilha Estimativa expresso(s) em real(is), junto ao(s) qual(is) considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes e encargos de qualquer natureza).
- c) O proponente deverá elaborar a sua proposta escrita de preços em moeda nacional reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
- d) As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação das mesmas em Sessão Pública. As propostas que omitirem ou indicarem prazo de validade inferior ao mínimo permitido serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias.
- e) É vedada a identificação da proponente ou do seu representante legal na sua proposta no sistema eletrônico, sob pena de desclassificação.
- **6.3** Até a abertura da Sessão Pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- **6.4** É vedada a utilização de sistema *robotizado* que implique envio automático de lances.

7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 7.1 Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:
- a) Registro Comercial, no caso de Empresa Individual;
- **b)** Ato Constitutivo, Estatuto Social publicado de acordo com a Lei Federal N° 6.404/76 ou Contrato Social em vigor e Alterações, devidamente registrado e consolidado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de Documentos de eleição de seus administradores:
- c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- **d)** Decreto de Autorização, no caso de empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ;
- **b)** Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual:



- c) CND/ Receita Federal, Fazenda Nacional e INSS (Certidão Negativa de Débito ou Positiva com Efeito de Negativa com a Receita Federal e a Fazenda Nacional), inclusive quanto a Contribuições Previdenciárias e de Terceiros (INSS);
- d) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Municipais do domicílio ou sede da empresa;
- e) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Estaduais;
- f) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- g) Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho (CNDT) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas, nos termos do Título VII-A da CLT;
- h) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de Regularidade Fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- i) Se alguma Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte for declarada vencedora e haja alguma restrição quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas com Efeito de Negativa;
- **j)** A não regularização da documentação no prazo acima previsto, implicará decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- **7.3.1** Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, a menos de 30 (trinta) dias da data de apresentação das Propostas, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, a menos de 30 (trinta) dias da data de apresentação das Propostas;
- **7.3.2** As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.
- **7.3.3** Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei (com indicação do N° do Livro Diário, número de Registro na Junta Comercial e numeração das folhas onde se encontram os lançamentos) que comprovem a boa situação financeira da empresa. Os mesmo deverão estar assinados pelo Contabilista (registrado no Conselho Regional de Contabilidade) e pelo Titular ou Representante legal da empresa.



7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- **7.4.1** Alvará ou licença Sanitária da sede da licitante, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede do licitante. Caso o documento exigido nesta alínea não indique a sua validade, considerar-se-á o prazo de 12 (doze) meses, contados da sua emissão;
- **7.4.2** Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutrição CRN da licitante e do responsável técnico indicado para o mesmo, comprovando a situação regular perante o citado órgão.
- **7.4.3** É vedada a indicação de um mesmo responsável técnico por mais de uma instituição, fato este que inabilitará todas as envolvidas.
- **7.4.4** Comprovação de que possui pelo menos um(a) nutricionista devidamente reconhecido(a) na entidade profissional competente para atuar como responsável técnico, numa das formas a seguir:
- 7.4.4.1 Carteira de Trabalho/CTPS, no caso de funcionário do quadro permanente;
- 7.4.4.2 Contrato Social, Estatuto Social ou Ato Constitutivo, no caso de sócio;
- **7.4.4.3** Contrato de Prestação de Serviço, para contratados por tempo determinado, com data de assinatura anterior a data de abertura das propostas, devidamente com firma reconhecida das partes.
- **7.4.5** Apresentação de atestado de capacidade técnica em nome da licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto em características, prazos e quantidades desta licitação, por período não inferior a 01 (um) ano.
- **7.4.6** Para comprovação da existência mínima de 01 (um) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de 01 (um) ano ser ininterrupto.
- **7.4.7** O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações da emitente: papel timbrado, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, bem como conter objeto, atividades desenvolvidas e o período da contratação.
- **7.4.8** Poderá ser apresentado o mesmo atestado para a Licitante e para o Responsável Técnico, desde que venha indicando o nome de ambos no documento.
- **7.4.9** Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da Concorrente ou pela própria Concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da Concorrente.
- **7.4.10** Apresentação de relação explícita e declaração formal, sob as penas cabíveis, de que irá dispor de equipamentos, máquinas e veículos em bom estado, adequados a execução rápida e eficiente dos serviços.
- **7.4.11** Alvará de Localização e Funcionamento da Licitante.
- **7.4.12** Declaração de que instalará cozinha para confecção das refeições na cidade de Lauro de Freitas/Ba, ou em raio máximo de até 30 (trinta) Km do centro da cidade de Lauro de Freitas/Ba, no máximo em 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.
- **7.4.13** O Contratante deverá providenciar a expedição de Alvará Sanitário para a instalação descrita neste subitem.



7.5. OUTROS DOCUMENTOS

- **7.5.1** Declaração, sob as penalidades cabíveis, de existência de fato superveniente impeditivo de habilitação, fornecida pela empresa e devidamente assinada pelo sócio, dirigente, proprietário ou procurador Anexo I (EXIGIDA SOMENTE EM CASO POSITIVO);
- **7.5.2** Declaração de cumprimento do Art. 7º, Inciso XXXIII da Constituição Federal e na Lei Nº 9.854/99, regulamentada pelo Decreto Nº 4.358/02, fornecida pela empresa e devidamente assinada pelo sócio, dirigente, proprietário ou procurador Anexo II;
- **7.5.3** A Pregoeira poderá, eventualmente, consultar a Base de Dados dos Órgãos expedidores da documentação obrigatória mencionada nos itens 7.1 e 7.2;
- **7.5.4** Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, a Pregoeira inabilitará o licitante;
- 7.5.5 Também será inabilitado o licitante:
- a) Que não atender às condições deste Edital;
- **b)** Contra o qual venha a restar comprovado, ainda que posteriormente à fase de habilitação, fato com ela relacionado e que enseje inabilitação.

8. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

- **8.1** A partir do horário previsto no Edital terá início à Sessão Pública Virtual do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando a Pregoeira a avaliar a aceitabilidade das mesmas;
- **8.1.1** A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital;
- **8.1.2** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- **8.2** Aberta à etapa competitiva, os licitantes que tiverem suas propostas classificadas deverão estar conectados ao sistema para participar da Sessão Pública de lances. A cada lance ofertado, o licitante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;
- **8.2.1** O licitante somente poderá oferecer lance por meio eletrônico e que seja inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;
- **8.2.2** Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- **8.3** Durante a Sessão Pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada à identificação do licitante;
- **8.4** A etapa de lances da Sessão Pública será encerrada por decisão da Pregoeira. O Sistema Eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;



- **8.5** Após o encerramento da etapa de lances, a Pregoeira poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contra proposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não sendo admitida negociação de condições diferentes daguelas previstas neste Edital:
- **8.6** Encerrada a etapa de lances da Sessão Pública Virtual e, sendo aceitável a oferta da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira efetuará consulta ao SICAF, se for o caso, para comprovar a regularidade do licitante. A Pregoeira verificará, também, o cumprimento às demais exigências para habilitação contidas no item 7 deste Edital;
- **8.7** O proponente classificado em primeiro lugar deverá encaminhar o detalhamento de sua proposta e as documentações (original ou cópias autenticadas) previstas nos itens 7.1, 7.2, 7.4, 7.5 e suas respectivas alíneas, por e-mail (lfcopelsesa@gmail.com) ou presencialmente, no prazo de **24 horas** a contar do encerramento da sessão pública;
- 8.7.1 Em caso das documentações serem apresentadas presencialmente, devem ser entregues no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Saúde de Lauro de Freitas-BA. Departamento de Licitações. (COPEL) UNIME- Avenida Luís Tarquínio Pontes, Bloco A, nº 926 Centro Lauro de Freitas/BA. CEP: 42.702-901 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: das 08h às 14h.
- **8.8** Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a proposta subseqüente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital;
- **8.9** Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas no Edital, o proponente será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o respectivo item do Pregão Eletrônico;
- **8.10** A adjudicação realizar-se-á na própria Ata de reunião e obedecerá a estrita ordem de classificação;
- **8.11** O detalhamento da proposta, nos termos do item 6.2, com os valores readequados de acordo com os lances, se for o caso, será apresentada com a assinatura do licitante, sem rasuras, emendas ou entrelinhas e, ainda, com as seguintes informações:
- **a)** A razão Social do licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de FAX e, se houver, *e-mail*, e o respectivo endereço, bem como a indicação do Banco, Agência e número da Conta Corrente;
- **b)** A descrição completa do(s) bem(ns) ofertado(s);
- c) Preço(s) unitário(s) e global(is) propostos para o(s) bem(ns) ofertado(s), com preços que não poderão ser superiores aos valores de referência da Administração, já devidamente corrigido após o encerramento dos lances:
- **8.12** No caso de desconexão da pregoeira, no decorrer da etapa de lances, se o Sistema Eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;
- **8.12.1** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão Pública do Pregão será SUSPENSA e terá reinicio somente após expressa comunicação da pregoeira aos licitantes;



- 8.12.2 O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, R\$ 200,00 (duzentos reais) para o Lote Único, tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que vai cobrir a melhor oferta.
- 8.12.3 Ao final da fase de lances, caso a empresa tenha registrado lance inferior a 30% (trinta por cento) do preço estimado pela administração, a Comissão de Licitação PODERÁ solicitar apresentação de planilha de COMPOSIÇÃO DE PREÇO do produto especificado no Anexo II. Para a comprovação dos preços e demais encargos (transporte, taxas, imposto etc.) deverá ser apresentado também as Notas Fiscais e documentos equivalentes.
- 8.12.4 Caso a referida composição de preços seja requerida pela Comissão de Licitação, a empresa arrematante do item deverá apresentar a planilha no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a solicitação.

9. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- **9.1.** Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública qualquer pessoa poderá impugnar o presente ato convocatório;
- **9.2.** Caberá a Pregoeira, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas;
- **9.3.** Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do Certame;
- **9.4.** O(s) pedido(s) de esclarecimento(s) ou impugnações referente(s) ao presente ato convocatório deverá (ão) ser enviados à Pregoeira, no endereço constante no item 8.7 deste Edital, ou através do e-mail (lfcopelsesa@gmail.com), em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública, onde deverá ser apresentado cópia do **Contrato Social e do RG do representante legal e do preposto que venha apresentar o pedido**.
- **9.5.** A ausência de quaisquer um dos documentos acima elencados, culminará o não acolhimento da referida impugnação.
- **9.6.** Aos Licitantes que apresentarem questionamentos em forma de Impugnação, para obter o retardamento do certame licitatório, aplicar-se-ão as penalidades previstas no Art. 7º da Lei Nº 10.520/2002.

10. DOS RECURSOS

- **10.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante inclusive o que for desclassificado antes da fase de disputa, poderá manifestar, motivadamente, de forma sucinta, sua intenção de interpor recurso através da opção "ACOLHIMENTO DE RECURSO" do sistema eletrônico.
- **10.2**. O Sistema aceitará esta intenção nas 24 (vinte e quatro) horas imediatamente posteriores ao ato de declaração do vencedor; a ausência desta manifestação neste prazo importará na decadência do direito de recurso.



- **10.3.** A partir da manifestação será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões do recurso, que deverá ser enviado ao endereço que consta no item 8.7 deste Edital, ou através do e-mail (lfcopelsesa@gmail.com), onde deverá ser apresentado cópia do Contrato Social e do RG do representante legal e do preposto que venha interpor, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- **10.4.** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção do licitante em recorrer importará a decadência do direito de recurso e a Pregoeira adjudicará o objeto do Certame à(s) empresa(s) declarada(s) vencedora(s), sendo submetido o presente procedimento à Autoridade Competente para homologação;
- **10.5.** O(s) recurso(s), porventura interposto(s), terá (ão) efeito suspensivo e será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade;
- **10.6.** Decididos os recursos, a Pregoeira da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas/Bahia, fará a adjudicação do objeto ao licitante vencedor, e encaminhará a autoridade competente que homologará o procedimento licitatório;
- **10.7.** O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- **10.8.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Comissão Permanente de Licitação;
- **10.9.** Aos Licitantes que apresentarem RECURSO, para obter o retardamento do certame licitatório, aplicar-se-ão as penalidades previstas no Art. 7º da Lei Nº 10.520/2002.

11. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. No julgamento das propostas será adotado o critério do **Menor Preço Global**, observadas as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

12. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- **12.1.** Nos casos de microempresa deverão ser apresentados documento emitido pela Junta Comercial comprovando o regime diferenciado;
- **12.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da microempresa ou empresa de pequeno porte será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do Certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação,



pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

- **12.3.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 8.2, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- **12.4.** Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte;
- **12.5.** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao Melhor Preço;
- **12.6.** Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- **a)** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do Certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- **b)** Não ocorrendo a contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma do item "a" deste item, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do Art. 44 da Lei Complementar Nº 123/2007, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no item 8.5, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

13. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1 O Prazo de vigência do Contrato será de **12 (doze) meses** contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, conforme Inciso II do Art. 57 da Lei Federal n°8.666/93.

14. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

- a) A empresa contratada deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados as Unidades de Saúde, encaminhando relatórios periódicos das rotinas de higienização, de acordo com solicitação do Nutricionista e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares CCIH.
- b) Conter impressos na embalagem os dados de identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de validade e fabricação e armazenagem, quando não forem de preparo próprio.
- c) A Secretaria Municipal de Saúde não receberá produtos em que sua validade já tenha consumido 30% de seu prazo desde a sua data de fabricação.



- d)O acondicionamento e transporte do produto deveram ser devidamente protegidos do pó e variações de temperatura com embalagem e controle deve ser apropriado para garantir a integridade do produto, atendendo as normas da vigilância sanitária.
- e)Os fornecedores deverão apresentar especificações claras, completas e detalhadas dos produtos ofertados, inclusive indicando a procedência, marca e fabricante do produto.
- f) Obrigatoriamente os produtos a serem ofertados deverão ser de 1ª qualidade; quando da entrega do objeto por parte da licitante, for detectado que o mesmo não apresenta características e especificações conforme exigidos no edital e/ou não apresente 1ª qualidade, o licitante deverá substituir por outro que atenda sem ônus adicionais para a Administração Pública.
- g) As bandejas deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (detergentes alcalinos clorado, incluindo aditivo de secagem). A aquisição de máquina de lavar louça para esterilização de materiais será de responsabilidade da CONTRATADA. A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, copas, lactários e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob responsabilidade da empresa CONTRATADA.

15. RELAÇÃO DAS UNIDADES

- 01. P.A SANTO AMARO DE IPITANGA Unidade de Pronto Atendimento Novo PA do Centro (Rua Euvaldo Santos Leite, Centro);
- 02. HOSPITAL JORGE NOVIS (Rua Horto Florestal, s/n, Largo do Caranguejo, Itinga);
- 03. UPA 24 DE LAURO DE FREITAS (Avenida São Cristóvão, s/n Itinga);
- 04. P.A Nelson Barros (Avenida Luiz Tarquínio Pontes, 600 Fazenda Pitangueira)
- 05. P.A AREIA BRANCA (Rua 2 de Julho Direita s/n Areia Branca)
- 06. CAPS AD (Rua Chile, Quadra 14, Lote 198/199, Cají)
- 07. CAPS II (Rua Chile, Quadra 19, Lote 351/352, Cají)
- 08. CAPS IA (Rua do Jockey Clube, nº 24, Lote 17, Quadra 08, Centro)
- 09. UPA Infantil (Avenida São Cristovão, s/n Itinga)

16. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1 Dietas gerais e especiais, destinadas à pacientes adultos e infantis.

- 16.1.1 A prestação de serviços alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos pelo profissional nutricionista.
- 16.1.2 Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;



- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e acompanhantes no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- 16.1.3 A alimentação fornecida deverá ser de qualidade equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 16.1.4 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 16.1.5 A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 16.1.6 A empresa CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes da Pediatria e de outras clínicas com variadas fórmulas dietéticas, leite padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente. Sob aprovações do representes técnicos da contratante.

17. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- a) A distribuição das refeições ficará a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos e observará as seguintes regras:
- b) A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito, em bandejas térmicas de material PVC (com módulo descartáveis);
- c) Em caso de inexistência de área para higienização e esterilização das bandejas térmicas, a CONTRATADA deverá distribuir as refeições em marmitex executivo (com 04 divisórias);
- d) As refeições destinadas aos servidores da unidade deverão ser distribuídas no refeitório das unidades saúde;
- e) A CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes dos pacientes e deverá ser servida em marmitex executivo (com 04 divisórias);
- f) Quanto ao almoço e o jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Em unidades hospitalares onde será avaliado risco de contaminação por doenças infecto-contagiosa poderá ser utilizado talheres descartáveis para todos os comensais;
- g) A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar a distribuição da alimentação, tais como:



- h) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 200ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
- i) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 200ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
- j) Para servir sopa, deverá utilizar sopeira térmicas com capacidade de 300ml;
- k) Para acondicionar sobremesas deverá utilizar copo descartável com tampa (100ml);
- I) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;
- m) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher para sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório para os colaboradores (faca, garfo e colher);
- n) Canudinho biodegradável (conforme Lei Municipal 1.793/13) para dietas líquidas;
- o) Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crespado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;
- p) Marmitex executivo (com 04 divisórias), em alumínio;
- q) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes e servidores em setores fechados;
- r) Disponibilizar no refeitório Papel toalha de boa qualidade e absorção, 100% fibras de celulose, na cor branca:
- s) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel e plástico;
- t) Embalagem para saladas (copo descartável de 300ml com tampa transparente);

E outros materiais descartáveis que se fizerem necessários.

18. CONTROLE DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

18.1 O controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Pacientes	Através de mapa diário de prescrição de dietas e recibos de entrega assinado
	pelo responsável;
Acompanhantes	Através de documento autorizativo emitido pelo nutricionista ou responsável;
Servidores	Através de documento autorizativo emitido pelo nutricionista ou responsável.

- **18.2** O nutricionista da Unidade de Saúde ou responsável (CONTRATANTE) não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por documento autorizativo rasurado e/ou adulterado.
- **18.3** O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverá ter o acompanhamento do nutricionista da CONTRATADA.
- **18.4** O responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, à nutricionista ou responsável o relatório estatístico de controle de refeições fornecidas.



- **18.5** O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.
- **18.6** Paciente em tratamento quimioterápico ou hemotransfusão, receberá a refeição, mediante prescrição médica com autorização do nutricionista ou responsável da Unidade.
- **18.7** Paciente em trânsito terá direito as refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização do nutricionista ou responsável da unidade.

19. TRANSPORTE E ENTREGA DAS REFEIÇÕES

- a) Transportar as refeições em veículo com cabine isolada da parte que contém os alimentos e revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos;
- b)O veículo de transporte de refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e possuir o Certificado de Vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
- c) Transportar os alimentos obedecendo às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos;
- d)Observar os critérios de tempo e temperatura para os alimentos quentes, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;
- e)Observar os critérios de tempo e temperatura para os alimentos frios, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99;

Assegurar a entrega e distribuição das refeições por equipe devidamente uniformizados.

20. FISCALIZAÇÃO

20.1 O servidor **Denis Braz Rolim**, **Matrícula № 79.295-7**, será o responsável pelo gerenciamento e fiscalização do contrato, ou na sua ausência um novo Servidor por ele indicado devidamente documentado.

21. CARDÁPIO

a) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com respectivos consumos per capta e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado pelo profissional nutricionista CONTRATANTE.



- **b)** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação dos gêneros e produtos alimentícios padronizados pelo CONTRATANTE:
- c) Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de Nutricionistas da CONTRATADA, porem sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pelo nutricionista da unidade. O cardápio deverá passar pela apreciação do Nutricionista da CONTRATANTE antes da sua execução.
- **d)** A CONTRATANTE, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- e) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- f) Os Cardápios apresentados apenas poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pelo profissional nutricionista da unidade de Saúde (CONTRATANTE), após análise das motivações formais, encaminhadas com um prazo de antecedência de 48h (quarenta e oito horas), salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- **g)** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- h) Em substituições aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados, para as seguintes datas especiais (Páscoa, Dias das mães, dia dos pais, são João, dias das crianças, natal, ano novo) respeitando-se as características de cada dieta, conforme padrão determinado pelo nutricionista da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.
- i) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do Nutricionista da unidade (CONTRATANTE);
- j) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes

Todo fornecimento do cardápio deverá estar de boa qualidade para consumo humano.

A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTES DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

- Dieta normal aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semi-líquida aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;



- Dieta líquida aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo (chá, leite, café, sucos, iogurtes, caldo de legumes, mingaus, geleia de mocotó, gelatinas, entre outros);
- Dieta isenta de lactose aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

22. DA DESPESA E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

22.1 A despesa decorrente da presente licitação correrá à conta de recursos previstos no Orçamento da Secretaria de Saúde, Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE			
Unidade Gestora	Programa/Ação	Elemento Despesa	Fonte de Recurso
0301	2339 / 2359 / 2362	3.3.90.39.00	15001002/16000000

23. DO PAGAMENTO

23.1 O pagamento será efetuado através de Ordem Bancária, mediante depósito na conta corrente da contratada, sendo de preferência no banco 104 (Caixa Econômica Federal) no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após a entrega dos produtos, acompanhado da respectiva Nota Fiscal/Fatura, emitida de acordo com a nota de Empenho, a qual será conferida e atestada pelo servidor ou comissão responsável

pelo recebimento, observado o estabelecido no Art. 5° da Lei Nº 8.666/93, e desde que não ocorra fator impeditivo provocado pela contratada.

- **23.2** A Secretaria não receberá produtos fornecidos em desacordo com este Edital e seu Anexo IV (Planilha Discriminativa), sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no item 17;
- 23.3 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento dos preços ou correção monetária;
- 23.4 Os pagamentos somente serão realizados após a comprovação de regularidade da documentação obrigatória e parcial (receita estadual e municipal) da licitante vencedora junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, por meio de consulta on-line feita pela Controladoria Geral do Município ou mediante a comprovação documental da manutenção da regularidade exigida na fase de habilitação do Certame licitatório, conforme itens 7.1 e 7.2 deste Edital;
- **23.5** Será efetuada a retenção de tributos e contribuições, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, conforme artigo 64 da Lei Nº 9.430, de 27.12.96. As pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES não estão sujeitas a retenção, desde que apresentem Declaração na forma do Anexo IV da IN SRF Nº 480 de 15 de dezembro de 2004.
- 23.6 O pagamento será creditado em nome da Contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.



- **23.7** O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que a Contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.
- **23.8** A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, iniciando a contagem dos prazos fixados para o ATESTO a partir do recebimento da Nota Fiscal/Fatura corrigida.
- 23.9 Antes do pagamento será verificada a regularidade trabalhista e fiscal.
- 23.10 A nota fiscal devera ser entregue juntamente com as certidões fiscais (FEDERAL, FGTS, MUNICIPAL, ESTADUAL e TRABALHISTA).

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **24.1** Ficará impedida de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência e das demais cominações referidas no Capítulo IV da Lei nº. 8.666/93, no que couber, garantido o direito prévio da ampla defesa, a empresa que:
- a) deixar de entregar a documentação exigida;
- b) no prazo determinado, não assinar o Contrato ou não retirar a Nota de Empenho;
- c) apresentar documento falso ou fizer declaração falsa;
- d) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) não mantiver a proposta, injustificadamente;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) cometer fraude fiscal.
- **24.2** Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Administração da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas, poderá garantir a defesa prévia, aplicar as seguintes sanções:
- a) Advertência;
- b) Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso na execução do contrato, tomando por base o valor global;
- c) Multa de 2%(dois por cento) a partir do 16º (décimo sexto) dia, até o 30º dia de atraso;
- d) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor global do respectivo item;
- e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com Administração por período não superior a dois (2) anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública.
- **24.3** O atraso injustificado na execução do contrato, por período superior a 30 (trinta) dias, poderá ensejar a rescisão do contrato.
- **24.4** As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da contratada ou, na impossibilidade, recolhida no prazo de até 15 (quinze) dias, da data da comunicação oficial e, caso não cumprida, serão cobradas judicialmente.



- **24.5** Compete a Prefeita Municipal a aplicação das penalidades previstas nos itens 11.1 e 11.2, alíneas "b", "c", "d", "e" e "f", ao Secretário de Saúde, a penalidade de advertência, prevista no item 11.2, alínea "a", facultada a defesa do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.
- **24.6** Da aplicação das penalidades previstas nos itens 11.1 e 11.2 caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação, que será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que

praticou o ato, a qual poderá reconsiderar a sua decisão, ou, fazê-lo subir devidamente informados.

24.7 As sanções previstas no item 11.2, alíneas "b", "c" e "d", poderão ser aplicadas conjuntamente com as demais penalidades previstas neste Termo de Referência.

25. DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO

- **25.1** A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;
- 25.2 A anulação do procedimento licitatório induz ao Contrato;
- **25.3** Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Contrato;
- **25.4** No caso de desfazimento de processo licitatório, fica assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

26. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos Documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive a preparação e apresentação das Propostas, não sendo devida nenhuma indenização aos licitantes pela elaboração e/ou apresentação da

documentação referente a este Pregão Eletrônico;

- **26.2** Após apresentação da Proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira;
- **26.3** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua Proposta, durante a realização da Sessão Pública do Pregão Eletrônico;
- **26.4** As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura Contratação;
- 26.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação;



- 26.6 É facultado a pregoeira ou à autoridade superior:
- **a)** A promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase do Pregão, sendo vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da Proposta;
- **b)** Relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer Documentos, para fins de Habilitação e classificação dos proponentes, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da Proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação;
- c) Convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas Propostas.
- **26.7** Este Edital e seus anexos, bem como a Proposta vencedora, farão parte integrante do Contrato, como se nele estivessem transcritos, ressalvado o valor proposto, porquanto prevalecerá o ofertado em lance verbal; se houver;
- **26.8** Os vencedores terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar o Contrato ou retirar a nota de empenho junto à Prefeitura. A referida convocação será feita através de envio de fax e/ou ofício e/ou e-mail;
- **26.9** Caso o licitante vencedor não apresente situação regular no ato da assinatura da Ata ou retirada do empenho, ou venha recusar-se a celebrá-lo/retirá-lo, injustificadamente, dentro do prazo estabelecido e na vigência da sua Proposta, sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se à Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas/Bahia, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes;
- **26.10** Na convocação dos remanescentes, será observada a classificação final na Sessão Pública originária do Pregão, devendo os convocados apresentarem os Documentos de Habilitação cuja validade tenha-se expirado no prazo transcorrido da data da primeira reunião;
- **26.11** A nota fiscal deverá ser emitida, <u>manual ou eletronicamente</u>, através do site da Secretaria Estadual de Fazenda (<u>www.sefaz.ba.gov.br</u>), conforme determina o Decreto Estadual Nº 9.265, de 14 de dezembro de 2004, e encaminhadas ao Setor Financeiro da Secretaria Municipal de Administração, juntamente com as Certidões de praxe, a fim de que seja realizado o pagamento:
- §1º O pagamento somente será efetuado se a Nota Fiscal for emitida conforme o exigido acima;
- §2º O descumprimento deste item acarretará a rescisão do Contrato, por inadimplemento de obrigação contratual, sem qualquer direito à indenização.
- 26.12 Para maiores informações sobre esta licitação, entrar em contato com à Comissão, na UNIME-Avenida Luís Tarquínio Pontes, Bloco A, nº 926 Centro Lauro de Freitas/BA, CEP: 42.702-901 ou através do e-mail: Ifcopelsesa@gmail.com, no horário de 08h às 14 horas;
- **26.13** Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;
- **26.14** O resultado desta licitação será divulgado no sítio <u>www.licitacoes-e.com.br</u> e publicado na Imprensa Oficial;



- 26.15 É vedada a sub-contratação para o fornecimento do objeto desta licitação;
- **26.16** Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital, prevalecerá a redação do instrumento convocatório:
- **26.17** A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à Sessão Pública Virtual deste Pregão Eletrônico constarão em Ata divulgada no Sistema Eletrônico,
- **26.18** As decisões referente a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.
- **26.19** E de responsabilidade do licitante o acompanhamento das informaçãoes no Diário Oficial do Município.

27. DO FORO

- **27.1** Para todas as referências de tempo contidas neste Edital será observado o horário de Brasília (DF) e, dessa forma, serão registradas no Sistema Eletrônico e na documentação relativa ao Certame;
- **27.2** Os litígios decorrentes deste procedimento licitatório serão dirimidos no foro do Município de Lauro de Freitas /Bahia.

Lauro de Freitas/BA, 21 de outubro de 2022.

Denise de Sousa Alves Pregoeira



ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 023/2022/SMS PROCESSO ADMINISTRATIVO - Nº 02.354/2022

MODELO DE DECLARAÇÃO

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado da licitante)

, sediada na
(endereço completo), declara, em atendimento ao previsto no item
7.3.1 do Edital do Pregão Eletrônico Nº 023/2022/SMS, a superveniência do(s) fato(s) a seguir, o(s
qual (is) poderá (ão) constituir-se em impeditivo(s) de nossa habilitação no procedimento em apreço (DECLARAÇÃO EXIGIDA SOMENTE EM CASO POSITIVO).
(local, data)
NOME E ASSINATURA DO DECLARANTE



ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 023/2022/SMS PROCESSO ADMINISTRATIVO - Nº 02.354/2022

MODELO DE DECLARAÇÃO

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado da licitante)

	(nome	da	empresa),	inscrito	no	CNPJ	l Nº
, por intermédio de se	u represe	ntante	e legal, o (a) Sr (a) _			,
portador (a) da Carteira de Identidade Nº			e do C	PF Nº			,
DECLARA, para fins do disposto no inciso	V do art.	. 27 d	a Lei № 8.6	666, de 21	de jun	nho de	1993,
acrescido pela Lei Nº 9.854, de 27 de outub trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não Ressalva: emprega menor, a partir de quator	o emprega	a men	or de dezess	seis anos.	de deze	oito and	os em
	(local, da	ata)					

(REPRESENTANTE LEGAL)



ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº023/2022/SMS.

MINUTA DE CONTRATO Nº 000/2022/SMS.

PROCESSO Nº 02.354/2022.

VALIDADE: 12 (doze) meses

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR devidamente preparada, acondicionada, incluindo transporte e entrega, para atender as necessidades das Unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Lauro de Freitas-BA, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E PLANILHA NESTE EDITAL. REQUISITADO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

CLÁUSULA SEGUNDA – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A fundamentação legal do presente Certame é a Lei 10.520/02 e Decreto Municipal Nº 2.356/2005 e, subsidiariamente, pela Lei Nº 8.666, de 21/06/1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

3.1. Integram e complementam este termo de Contrato, no que não o contraria, ato convocatório, a Proposta da CONTRATADA e demais documentos integrantes e constitutivos do procedimento licitatório, **Pregão Eletrônico № 023/2022/SMS**, constante no Processo Administrativo de **№ 02.354/2022**.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS. ENTREGA E VIGÊNCIA

- **4.1** A vigência do Contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura;
- a) A empresa contratada deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados as Unidades de Saúde, encaminhando relatórios periódicos das



rotinas de higienização, de acordo com solicitação do Nutricionista e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares CCIH.

- b) Conter impressos na embalagem os dados de identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de validade e fabricação e armazenagem, quando não forem de preparo próprio.
- c) A Secretaria Municipal de Saúde não receberá produtos em que sua validade já tenha consumido 30% de seu prazo desde a sua data de fabricação.
- d)O acondicionamento e transporte do produto deveram ser devidamente protegidos do pó e variações de temperatura com embalagem e controle deve ser apropriado para garantir a integridade do produto, atendendo as normas da vigilância sanitária.
- e)Os fornecedores deverão apresentar especificações claras, completas e detalhadas dos produtos ofertados, inclusive indicando a procedência, marca e fabricante do produto.
- f) Obrigatoriamente os produtos a serem ofertados deverão ser de 1ª qualidade; quando da entrega do objeto por parte da licitante, for detectado que o mesmo não apresenta características e especificações conforme exigidos no edital e/ou não apresente 1ª qualidade, o licitante deverá substituir por outro que atenda sem ônus adicionais para a Administração Pública.
- g) As bandejas deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (detergentes alcalinos clorado, incluindo aditivo de secagem). A aquisição de máquina de lavar louça para esterilização de materiais será de responsabilidade da CONTRATADA. A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, copas, lactários e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob responsabilidade da empresa CONTRATADA.
- h) O servidor **Denis Braz Rolim**, **Matrícula Nº 79.295-7**, será o responsável pelo gerenciamento e fiscalização da entrega dos materiais, ou na sua ausência um outro servidor por ele indicado devidamente documentado.

4.2 RELAÇÃO DAS UNIDADES

- 01. P.A SANTO AMARO DE IPITANGA Unidade de Pronto Atendimento Novo PA do centro (Rua Euvaldo Santos Leite, Centro);
- 02. HOSPITAL JORGE NOVIS (Rua Horto Florestal, s/n, Largo do Caranguejo, Itinga);
- 03. UPA 24 DE LAURO DE FREITAS (Av. São Cristóvão, s/n Itinga);
- 04. P.A Nelson Barros (Av. Luiz Tarquínio Pontes, 600 Fazenda Pitangueira)
- 05. P.A AREIA BRANCA (Rua 2 de Julho direita s/nª Areia Branca)
- 06. CAPS AD (Rua Chile, quadra 14, lote 198/199, Cají)
- 07. CAPS II (Rua Chile, quadra 19, lote 351/352, Cají)
- 08. CAPS IA (Rua do Jockey Clube, nº 24, Lt 17, Qd 08, Centro)
- 09. UPA Infantil (Av. São Cristóvão, S/N-Itinga)
- 4.3 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS
- 4.3.1 Dietas gerais e especiais, destinadas à pacientes adultos e infantis.



- 4.3.1.1 A prestação de serviços alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos pelo profissional nutricionista.
- **4.3.1.2** Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
 - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e acompanhantes no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- **4.3.1.3** A alimentação fornecida deverá ser de qualidade equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- **4.3.1.4** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- **4.3.1.5** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 4.3.1.6 A empresa CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes da Pediatria e de outras clínicas com variadas fórmulas dietéticas, leite padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente. Sob aprovações do representes técnicos da contratante.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

<u>PARÁGRAFO PRIMEIRO</u>: Estão inclusos no valor previsto nesta Cláusula, todos os tributos, contribuições e encargos trabalhistas incidentes sobre o objeto deste Contrato, de acordo com a legislação em vigor, bem como todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA.



<u>PARÁGRAFO SEGUNDO</u>: As despesas decorrentes a entrega dos materiais objetos da presente licitação estarão incluídas nos preços propostos, sendo de inteira responsabilidade da contratada.

EMPRESA REGISTRADA:							
CNPJ:	PJ: E-MAIL:			/Tel.: (00)			
ENDE	ENDEREÇO:						
LOTE	01						
ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MARCA			PREÇ	O (R\$)	
		FABRICANTE	UF	QTDE	V.UNIT.	V.TOTAL	
01							
VALOR GLOBAL DO LOTE 01 R\$ ().							

CLÁUSULA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas decorrentes da execução deste Contrato será no presente exercício com recursos orçamentários das contratantes assim classificados:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE			
Unidade Gestora	Programa/Ação	Elemento Despesa	Fonte de Recurso
0301	2339 / 2359 / 2362	3.3.90.39.00	15001002/16000000

CLÁUSULA SÉTIMA – FORMA DE PAGAMENTO

- **7.1.** O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias corridos contado do atesto na nota fiscal/fatura pelo responsável pelo recebimento.
- **7.2.** O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que a Contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.
- O pagamento será efetuado através de Ordem Bancária, mediante depósito na conta corrente da contratada, sendo de preferência no banco 104 (Caixa Econômica Federal) no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após a entrega dos produtos, acompanhado da respectiva Nota Fiscal/Fatura, emitida de acordo com a nota de Empenho, a qual será conferida e atestada pelo servidor ou comissão responsável pelo recebimento, observado o estabelecido no Art. 5° da Lei Nº 8.666/93, e desde que não ocorra fator impeditivo provocado pela contratada.
- **7.3.** A Secretaria não receberá produtos fornecidos em desacordo com este Edital e seu Anexo II (Planilha Discriminativa), sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no item 17;
- **7.4.** Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento dos preços ou correção monetária;
- **7.5.** Os pagamentos somente serão realizados após a comprovação de regularidade da documentação obrigatória e parcial (receita estadual e municipal) da licitante vencedora junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, por meio de consulta on-line feita



pela Controladoria Geral do Município ou mediante a comprovação documental da manutenção da regularidade exigida na fase de habilitação do Certame licitatório, conforme itens 9.1, 9.2 e 9.3 deste Edital:

- **7.6.** Será efetuada a retenção de tributos e contribuições, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, conforme artigo 64 da Lei Nº 9.430, de 27.12.96. As pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES não estão sujeitas a retenção, desde que apresentem Declaração na forma do Anexo IV da IN SRF Nº 480 de 15 de dezembro de 2004.
- **7.7.** A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, iniciando a contagem dos prazos fixados para o ATESTO a partir do recebimento da Nota Fiscal/Fatura corrigida.
- **7.8.** Antes do pagamento será verificada a regularidade trabalhista e fiscal.
- 7.9. A nota fiscal devera ser entregue juntamente com as certidões fiscais (FEDERAL, FGTS, MUNICIPAL, ESTADUAL e TRABALHISTA.

CLÁUSULA OITAVA - TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

8.1. A CONTRATADA não poderá transferir ou ceder o presente Contrato, sob pena de rescisão do ajuste.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Sem prejuízo das obrigações dispostas no Edital e Termo de Referência, são obrigações da CONTRATANTE:

- **9.1.** Exercer a fiscalização do recebimento, por servidor designados para acompanhar o contrato, pertencentes à Secretaria de Saúde.
- 9.2. Efetuar o pagamento dos itens entregues nas condições estabelecidas no contrato;
- 9.3. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao licitante vencedor;
- **9.4.** Comunicar à Licitante vencedora qualquer irregularidade constatada no cumprimento de suas obrigações;
- **9.5.** Notificar formalmente quaisquer irregularidades encontradas na entrega dos itens.
- 9.6. Avaliar tecnicamente as preparações culinárias;
- 9.7. Controle estatísticos dos serviços realizados;
- **9.8.** Informar a CANTRATADA diariamente e a cada refeição, número de dietas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos;
- 9.9. Supervisionar cardápio de acordo com a necessidade da clientela;
- 9.10. Estabelecer a dieta do paciente, fazendo as adequações necessárias;
- **9.11.** Informar mensalmente a quantidade de refeições para os profissionais de plantão;
- **9.12.** Informar diariamente a quantidade de refeições para os pacientes internados/ atendidos;

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) A CONTRATADA obriga-se a fornecer o produto com qualidade, obedecendo rigorosamente às especificações discriminadas no Termo de Referência;



- b) Credenciar, junto à CONTRATANTE, um representante para prestar esclarecimentos e atender às reclamações que porventura surgirem durante a execução do contrato;
- c) Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- d) Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus profissionais durante a execução do contrato;
- e) Não subcontratar os serviços previstos neste instrumento no seu todo, podendo, mediante prévia autorização do CONTRATANTE, fazê-lo com relação a parte dele cabendo-lhe neste caso, toda a responsabilidade acerca dos possíveis danos causados em razão da subcontratação;
- f) Não caucionar ou utilizar o contrato a terceiros, no todo ou em parte, sem o prévio consentimento da Contratante:
- g) Responsabilizar-se por todos os encargos de natureza trabalhista e previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato, eximindo o CONTRATANTE de qualquer responsabilidade, obrigação ou encargo;
- h) A CONTRATADA será obrigada a substituir, o produto, imediatamente a contar da comunicação do problema pelo setor técnico da SESA;
- i) Entregar o produto íntegro, obedecendo ao prazo de fabricação e validade fornecendo alimentos íntegros sem amassado sem fungos/ bolor, alterações que comprometam a qualidade do produto;
- j) O produto entregue deverá ser de reconhecida qualidade, de acordo com legislação vigente. Devendo possuir seu registro na ANVISA, inclusive contendo informações quanto as suas características na embalagem, tais como data de fabricação, prazo de validade, quando não for por preparo próprio;
- k) A CONTRATADA prestará Assessoria Científica "in loco" e periódica por profissional de nível superior habilitado legalmente Registrado em Conselho Regional de Nutrição nas Unidades de Referência do Município que utilizarem os produtos para nutrição sem ônus para o Município de Lauro de Freitas;
- I) A Contratada atenderá a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária;
- m) A alimentação deverá ser servida em louça (xícaras, pratos) de boa qualidade, talheres, bandejas em bom estado de conservação, sucos em copos descartáveis (de boa qualidade); fornecimento de descartáveis para as refeições de pacientes e acompanhantes; todos estes itens por responsabilidade da Contratada;
- n) Será de responsabilidade da contratada a disponibilização de duas copeiras por turno nas unidades 24 horas e de duas copeiras na unidade do Hospital Jorge Novis; manutenção da copa (Limpeza e Estrutura); assim como o material de limpeza para a copa;
- o) O transporte da alimentação deverá seguir a normas técnicas da vigilância sanitária;



- p) Quando houver ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção conforme condições específicas apresentadas neste instrumento, será notificada a empresa Contratada, para resolução imediata;
- q) Prestar as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA, quando necessários à execução do objeto;
- r) A Contratada será responsável na preparação dos ambientes e a disponibilização dos equipamentos necessários à realização da execução deste objeto; (Buffet térmico, cadeiras, mesas, fogões, geladeiras, micro-ondas, liquidificadores, lava-louças e outros equipamentos que se fizerem necessários para execução do bem estar do serviço);
- s) A alimentação será fornecida (diariamente, de segunda-feira a domingo, desjejum a partir das 05:30, lanche da manhã das 09:30, almoço 11:00, lanche da tarde 15:00, jantar das 18:00 e ceia 21:00), sendo transportado de modo adequado pela CONTRATADA até ao local determinado pela CONTRATANTE, no endereço das unidades relacionadas;
- t) Manter funcionários devidamente uniformizados, com crachá de identificação, para servirem as refeições nas unidades;
- u) O preparo da alimentação deverá ser executado por funcionários da contratada, a qual terá exclusiva responsabilidade pela sua contratação e demissão, pelo pagamento de seu trabalho, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, de qualquer natureza, para com os mesmos, notadamente os referentes às leis trabalhistas e previdenciárias, ficando dessa forma, expressamente; v) Incluir todos os custos pertinentes, como tributos, encargos sociais, fiscais, parafiscais, previdenciários, trabalhistas e demais obrigações previstas na legislação vigente, aplicável ao objeto da presente licitação e necessárias à execução do contrato a ser firmado, considerando-se a sua natureza, bem como a duração dos serviços contratados;
- w) Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer dificuldade eventual que inviabilize ou prejudique a execução do serviço, a fim de serem adotadas as previdências cabíveis;
- x) Adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar da Unidade (desinsetização, desratização, descupinização, etc), assim como limpeza periódica de caixas de gordura e de água (quando a caixa d'água for exclusiva da cozinha). Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;
- y) Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar inservíveis durante o tempo da concessão. Dependendo do material a instalação deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis após a solicitação. Se a inexecução ou execução demorada causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as multas previstas neste Termo.
- z) Os equipamentos em desuso, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da Unidade;
- aa) Promover pequenos reparos nas instalações físicas sob sua responsabilidade: reparos prediais,



elétricos e hidráulicos:

- bb) Para o perfeito cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas (CONTRATANTE e CONTRATADA), apresentada em até trinta dias após a implantação do serviço.
- cc) A CONTRATADA será responsabilizada pela manutenção da área física, equipamentos e mobiliários durante a vigência do contrato, cabendo à mesma substituir ou reparar possíveis danos identificados no arrolamento quando do término do contrato.
- dd) A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário de manutenção volante devidamente equipado (ferramentas, materiais para reparos imediatos) para realizar reparos;
- ee) A paralisação na prestação dos serviços na unidade de saúde contemplada, ocorrida por motivos de força maior, não isentará a empresa contratada de cumprir as obrigações de manutenção determinadas no presente subitem.
- ff) Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final; acondicionar o lixo em recipiente fechado, com pedal, com saco apropriado seguindo as normas técnicas vigentes, cuja coleta deverá ocorrer diariamente, em horário previamente determinado pela contratada sábados, domingos e feriados. Os resíduos permanecerão no abrigo externo temporário, acondicionados em carros coletores tampados. O quantitativo de carros coletores deverá estar de acordo com a quantidade de lixo gerado por 24 horas em conformidade com a RDC nº 306 de 2004 da ANVISA;
- gg) A CONTRATADA deverá apresentar, após a assinatura do Contrato, o Certificado de Vistoria dos veículos emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº 06, de 10/03/99. Caso o documento exigido nesta alínea não indique a sua validade, considerar-se-á o prazo de 12 (dose) meses, contados da sua emissão.

DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

- a) A distribuição das refeições ficará a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos e observará as seguintes regras:
- b) A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito, em bandejas térmicas de material PVC (com módulo descartáveis);
- c) Em caso de inexistência de área para higienização e esterilização das bandejas térmicas, a
 CONTRATADA deverá distribuir as refeições em marmitex executivo (com 4 divisórias);
- d) As refeições destinadas aos servidores da unidade deverão ser distribuídas no refeitório das unidades saúde;
- e) A CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes dos pacientes e deverá ser servida em marmitex executivo (com 4 divisórias);
- f) Quanto ao almoço e o jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servilos em pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Em unidades hospitalares



onde será avaliado risco de contaminação por doenças infecto-contagiosa poderá ser utilizado talheres descartáveis para todos os comensais;

- g) A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar a distribuição da alimentação, tais como:
- h) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 200ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
- i) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 200ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
- j) Para servir sopa, deverá utilizar sopeira térmicas com capacidade de 300ml;
- k) Para acondicionar sobremesas deverá utilizar copo descartável com tampa (100ml);
- I) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;
- m) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher para sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório para os colaboradores (faca, garfo e colher);
- n) Canudinho biodegradável (conforme Lei Municipal 1.793/13) para dietas líquidas;
- o) Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crespado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;
- p) Marmitex executivo (com 04 divisórias), em alumínio;
- q) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes e servidores em setores fechados:
- r) Disponibilizar no refeitório Papel toalha de boa qualidade e absorção, 100% fibras de celulose, na cor branca;
- s) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel e plástico;
- t) Embalagem para saladas (copo descartável de 300ml com tampa transparente);
- u) E outros materiais descartáveis que se fizerem necessários.

CONTROLE DA DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO:

a) O controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Pacientes	Através de mapa diário de prescrição de dietas e recibos de entrega assinado
	pelo responsável;
Acompanhantes	Através de documento autorizativo emitido pelo nutricionista ou responsável;
Servidores	Através de documento autorizativo emitido pelo nutricionista ou responsável.

- b) O nutricionista da Unidade de Saúde ou responsável (CONTRATANTE) não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por documento autorizativo rasurado e/ou adulterado.
- c) O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverá ter o acompanhamento do nutricionista da CONTRATADA.



- d) O responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, à nutricionista ou responsável o relatório estatístico de controle de refeições fornecidas.
- e) O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.
- f) Paciente em tratamento quimioterápico ou hemotransfusão, receberá a refeição, mediante prescrição médica com autorização do nutricionista ou responsável da Unidade.
- g) Paciente em trânsito terá direito as refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização do nutricionista ou responsável da unidade.

TRANSPORTE E ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

- a) Transportar as refeições em veículo com cabine isolada da parte que contém os alimentos e revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos;
- b) O veículo de transporte de refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e possuir o Certificado de Vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
- c) Transportar os alimentos obedecendo às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos;
- d) Observar os critérios de tempo e temperatura para os alimentos quentes, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;
- e) Observar os critérios de tempo e temperatura para os alimentos frios, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99;
- f) Assegurar a entrega e distribuição das refeições por equipe devidamente uniformizados;

CARDÁPIO:

- a) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com respectivos consumos per capta e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado pelo profissional nutricionista CONTRATANTE.
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação dos gêneros e produtos alimentícios padronizados pelo CONTRATANTE;



- c) Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de Nutricionistas da CONTRATADA, porem sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pelo nutricionista da unidade. O cardápio deverá passar pela apreciação do Nutricionista da CONTRATANTE antes da sua execução.
- d) A CONTRATANTE, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- e) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- f) Os Cardápios apresentados apenas poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pelo profissional nutricionista da unidade de Saúde (CONTRATANTE), após análise das motivações formais, encaminhadas com um prazo de antecedência de 48hs (quarenta e oito horas), salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- g) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- h) Em substituições aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados, para as seguintes datas especiais (Páscoa, Dias das mães, dia dos pais, são João, dias das crianças, natal, ano novo) respeitando-se as características de cada dieta, conforme padrão determinado pelo nutricionista da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.
- i) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do Nutricionista da unidade (CONTRATANTE);
- j) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes
- k) Todo fornecimento do cardápio deverá estar de boa qualidade para consumo humano.

A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTES DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

- Dieta normal aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semi-líquida aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo (chá,



leite, café, sucos, iogurtes, caldo de legumes, mingaus, geleia de mocotó, gelatinas, entre outros);

 Dieta isenta de lactose - aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

- **11.1.**Quem convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documento exigido para o certame, ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal.
- **11.2.**Pela inexecução total ou parcial do objeto, a CONTRATANTE poderá garantida a prévia defesa, aplicar a CONTRATADA as seguintes sanções:
- I advertência:
- Il multa, nos seguintes termos:
- a) pelo atraso na entrega do objeto, em relação ao prazo estipulado, de 1% (um por cento) do valor total contratado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
- b) pela recusa na entrega, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 10% (dez por cento) do valor total contratado;
- c) pela demora em corrigir falha no produto, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor total da nota fiscal, por dia decorrido;
- d) pela recusa em corrigir as falhas no produto, entendendo-se como recusa a falha ou defeito do produto nos 5 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor total da nota fiscal;
- e) pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal nº 8.666/93, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor total contratado.
- **11.3.**Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- **11.4.**Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a CONTRATANTE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir ao CONTRATANTE, pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item acima.
- **11.5.**As infrações serão consideradas reincidentes se, no prazo de 07 (sete) dias corridos a contar da aplicação da penalidade, a CONTRATADA cometer a mesma infração, cabendo a aplicação em dobro das multas correspondentes, sem prejuízo da rescisão contratual;
- **11.6.**Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo;



- **11.7.**O recolhimento da(s) multa(s) não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- **11.8.**Fica o ente público CONTRATANTE, autorizado, após regular processo administrativo, em caso de aplicação de multa ao contratado, a haver o respectivo valor das multas mediante subtração do valor da garantia do contrato, caso esta tenha sido dada em dinheiro;
- **11.9.**Não se tratando de garantia em dinheiro, ou seja, em não sendo a garantia contratual de natureza que comporte pronta execução extrajudicial, a Administração exigirá o recolhimento da multa;
- **11.10.**Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente, conforme determina o §1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93;
- **11.11.**O recolhimento da(s) multa(s) não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

<u>PARÁGRAFO SEGUNDO</u>: O atraso injustificado na execução do Contrato, por período superior a 30 (trinta) dias, poderá ensejar a rescisão do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE

12.1. A critério da Contratante, em havendo prorrogação, os preços sofrerão reajuste anual, calculado pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, contado a partir da data do início do contrato, ou conforme acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ADITAMENTO

13.1 O presente Contrato poderá ser alterado ou prorrogado mediante a celebração de termo aditivo, desde que presente alguma das hipóteses previstas nos Arts. 57 e 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - RECISÃO CONTRATUAL

- **14.1.** A inadimplência parcial ou total, por parte da CONTRATADA, das cláusulas e condições estabelecidas no presente CONTRATO, assegurará à CONTRATANTE o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação, através de ofício, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, ficando a critério da CONTRATANTE declarar rescindido o presente CONTRATO nos termos desta cláusula e/ou aplicar as multas previstas neste termo contratual e as demais penalidades previstas na Lei Nº 8.666/93.
- **14.2.** O presente CONTRATO poderá, ainda, ser rescindido por quaisquer dos motivos previstos no Artigo 78 da Lei Nº 8.666/93.
- **14.3.** No caso de rescisão por razões de interesse público, a CONTRATANTE enviará à CONTRATADA aviso prévio, com antecedência de 30 (trinta) dias.
- **14.4.** A rescisão se dará de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos casos previstos nos Incisos IX, X e XVII do Artigo 78 da Lei Nº 8.666/93.
- **14.5.** Em qualquer caso de rescisão será observado o parágrafo único do Artigo 78 da Lei Nº 8.666/93.
- **14.6.** A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77 da Lei Nº 8.666/93.



<u>PARÁGRAFO ÚNICO</u>: O Contrato será rescindido de pleno direito independentemente de interposição judicial ou extrajudicial para apuração de responsabilidade civil, administrativa e criminal quando a contratada:

- a) Recusar-se a prestar os serviços de acordo com as especificações estabelecidas no Contrato.
- **b)** Falir ou dissolver-se.
- c) Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - FISCALIZAÇÃO

- **15.1.** A CONTRATANTE fiscalizará como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse o exato e fiel cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no presente CONTRATO.
- **15.2.** O servidor **Denis Braz Rolim**, **Matrícula № 79.295-7**, será responsável pelo gerenciamento e fiscalização da entrega dos materiais e na sua ausência outro servidor por ele indicado devidamente documentado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1. Fica eleito o foro da Comarca de Lauro de Freitas/Bahia, para dirimir quaisquer dúvidas deste Contrato com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E para firmeza e validade, e como prova de assim haverem entre si, ajustado e contratado, é expedido o presente Contrato em 04 (quatro) vias, que lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes abaixo identificadas.

Lauro de Freitas/BA, <mark>00 de</mark>	e xxxx de 2022.	
		MOEMA ISABEL PASSOS GRAMACHO MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS PREFEITA
		AUGUSTO CÉSAR PEREIRA DO NASCIMENTO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE SECRETÁRIO DE SAÚDE
	_	EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
1 – TESTEMUNHA	2 – TESTE	MUNHA
CPF n ⁰	CPF nº	



ANEXO IV

PLANILHA DISCRIMINATIVA

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado da licitante)

	(Este anexo è um modelo e deve ser feito em papel timbrado da licitante) LOTE 01 - ALIMENTAÇÃO						
ITEM	DETALHAMENTO	UND	QTD	PRI	EÇO (R\$)		
				V.UNIT.	V.TOTAL		
01	DESJEJUM: Café com leite (250 ml, sendo 150ml leite e 100ml de café) com sache de açúcar ou adoçante individual; Pão (50g)-Integral ou pão francês com manteiga (manteiga com sal embalagem tipo blister individual 10g), ou bolo , ou raiz, ou Cuscuz (120g); Queijo tipo lanche ou minas frescal (50g) ou ovo (50g); Mingau ou arroz doce (200ml); Fruta (variedade) 150g parte comestível;	UND	139.320	6,45	898.614,00		
	Suco da polpa ou da fruta (250ml).						
02	LANCHE DA MANHÃ: Fruta (variedade) 150g parte comestível; Suco tetra pak ou achocolatado (200 ml) ou iogurte (90g); Barra de cereal (1 unidade) ou biscoito (80g) ou pâtisserie (120g) ou oleaginosas (80g).	UND	104.400	4,33	452.052,00		
03	ALMOÇO: Salada Crua (80g) – (variedade); Uma guarnição (100g); Prato principal: proteína de primeira qualidade (carne vermelha ou branca/ peixe) com osso (250g) sem osso (150g); Arroz ou macarrão (120g); Feijão (120g); Sobremesa doce (cocada, mousse, pudim, pavê, brigadeiro (50g) e /ou fruta (150g); Suco (250ml).	UND	142.920	14,86	2.123.791,20		
04	LANCHE DA TARDE: Fruta (variedade) 150g parte comestível; Suco tetra pak ou achocolatado (200 ml) ou iogurte (90g); Barra de cereal (1 unidade) ou biscoito (80g) ou pâtisserie (120g) ou oleaginosas (80g).	UND	102.600	5,93	608.418,00		
05	JANTAR: Sopa (250 ml); Uma guarnição (100g); Prato principal: proteína de primeira qualidade (carne vermelha ou branca) com osso (250g) sem osso (150g); Arroz ou macarrão (100g); Sobremesa (doce- (50g) ou fruta (150g); Café com leite (200ml).	UND	135.720	13,16	1.786.075,20		
06	CEIA: Arroz doce ou mingau ou mungunzá (200ml); Pão (50g); Queijo (50g) ou frango (70g); Fruta (150g). R GLOBAL DO LOTE 01 R\$6.376.543,20 (Seis m	UND	79.560	6,38	507.592,80		

VALOR GLOBAL DO LOTE 01 R\$6.376.543,20 (Seis milhões, trezentos e setenta e seis mil, quinhentos e quarenta e três reais e vinte centavos).



LEGENDA DO CAMPO EXIGÊNCIA (COMO CRITERIO DE CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTA DEVERÁ O ARREMATANTE APRESENTAR JUNTAMENTE COM A PROPOSTA):

OBS.: para o LANCHE DA MANHÃ serão fornecidos 02 (dois) itens, constante da relação prevista no "item 2" da ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO, escolhido pela Nutricionista de acordo com o quadro de cada paciente, para o "item 4" LANCHE DA TARDE serão fornecidos todos os itens;

Anexo II.I APRESENTAR PARA OS SUCOS TETRA PACK E IOGURTE:

a) 02 (duas) amostras dos gêneros, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a partir da convocação pela Pregoeira, a ser entregue na Secretaria Municipal de Saúde da Lauro de Freitas – BA, sito à UNIME- Avenida Luís Tarquínio Pontes, Bloco A, nº 926 - Centro – Lauro de Freitas/BA, Sala da COPEL/SESA, com os respectivos laudos, segundo a legislação vigente (RDC Nº 331 e IN 60 de 23 de dezembro de 2019 ANVISA) para serem analisados pela Comissão de controle de qualidade sendo submetida à análise de rotulagem, degustação, e comparação entre a especificação do edital e embalagem. As amostras apresentadas deverão ter as marcas e as especificações iguais ao da proposta financeira, que deverão obedecer às indicações do edital.

b) Os Laudos de análise, quais deverão ser emitidos por:

- i. Laboratório oficial com Comprovação e número do RBLE- Rede Brasileira de Laboratório de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realiza ensaios e atende aos critérios do INMETRO, devendo ter situação ativa e/ou:
- ii. Laboratório oficial e credenciado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
- iii. Os Laudos deverão ser emitidos com data a partir do ano de 2020.

ITEM	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO
SUCOS TETRA PAK 200ML	X	Bolores e Leveduras/ml
IOGURTE 90G	X	Salmonella/25ml, E.coli/ml, Bolores e
		Leveduras/ml

Anexo II.II APRESENTAR PARA O ITEM ACHOCOLATADO:

a) Caso seja requerido na legislação vigente, os produtos deverão apresentar o número de registro no Ministério da Saúde ou Agricultura; caso o produto seja dispensado deverá apresentar a liberação da fabricação do mesmo (Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro).

A licitante **DECLARA**, que acatará o pagamento da Administração conforme Edital, ao tempo que indica os dados bancários da licitante:

BANCO	AGÊNCIA	Nº DA CONTA
	(local, data)	

Representante Legal (Assinatura e identificação do responsável pela empresa e Carimbo da empresa)



ANEXO V TERMO DE REFERÊNCIA

DATA: 30/09/2022

FUNDAMENTAÇÃO:

O presente processo será realizado por pregão, sob o Regime de execução por Preço Global, os objetos a serem contratados enquadram-se na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam a lei nº 10.520/02 e o Decreto Municipal nº 2356/05, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente disponíveis no mercado, podendo, ser licitado por meio da modalidade pregão na sua forma eletrônica.

1. OBJETO:

Contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de alimentação hospitalar devidamente preparada, acondicionada, incluindo transporte e entrega, para atender as necessidades Unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Lauro de Freitas.

2. JUSTIFICATIVA:

As Unidades de Saúde tem por determinação legal a obrigação de oferecer refeições balanceadas e em condições de higiênico sanitárias adequadas a servidores/ funcionários (plantonistas com carga horária a partir de 12 horas) e residentes encontra-se amparado pela pelo Decreto Estadual nº. 4.180, de 28 de Agosto de 2009, bem como pela Lei nº. 6932 de 07 de Julho de 1981. Como também é amparado pela Legislação Federal e Estadual o fornecimento de refeições para acompanhantes de crianças até 12 (doze) anos de idade incompletos e adolescentes entre 12 e 18 anos de idade (Estatuto da criança e do adolescente, Lei nº. 8.069, de 13 de Junho de 1990), acompanhantes de pacientes maiores de 60 (sessenta) anos (Portaria do Ministério da Saúde nº. 280, de 07 de Abril de 1999; Estatuto do Idoso, Lei nº. 10.741, de 01 de Outubro de 2003.

A contratação do serviço de fornecimento de alimentação devidamente preparada em apreço é essencial às atividades do Setor de Nutrição e Dietética das unidades de saúde: P.A SANTO AMARO DE IPITANGA, HOSPITAL JORGE NOVIS, UPA 24HS DE LAURO DE FREITAS, P.A NELSON BARROS, P.A AREIA BRANCA, CAPS AD, CAPS II, CAPS IA, UPA INFANTIL 24HS, do município de Lauro de Freitas.

3. RELAÇÃO DAS UNIDADES:

- 01. P.A SANTO AMARO DE IPITANGA Unidade de Pronto Atendimento Novo PA do centro (Rua Euvaldo Santos Leite, Centro);
- 02. HOSPITAL JORGE NOVIS (Rua Horto Florestal, s/n, Largo do Caranguejo, Itinga);
- 03. UPA 24 DE LAURO DE FREITAS (Av. São Cristóvão, s/n Itinga);
- 04. P.A Nelson Barros (Av. Luiz Tarquínio Pontes, 600 Fazenda Pitangueira)
- 05. P.A AREIA BRANCA (Rua 2 de Julho direita s/nª Areia Branca)
- 06. CAPS AD (Rua Chile, quadra 14, lote 198/199, Cají)
- 07. CAPS II (Rua Chile, quadra 19, lote 351/352, Cají)
- 08. CAPS IA (Rua do Jockey Clube, nº 24, Lt 17, Qd 08, Centro)
- 09. UPA Infantil (Av. São Cristóvão, S/N-Itinga)

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1 Dietas gerais e especiais, destinadas à pacientes adultos e infantis.



- 4.1.1 A prestação de serviços alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos pelo profissional nutricionista.
- 4.1.2 Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e acompanhantes no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- 4.1.3 A alimentação fornecida deverá ser de qualidade equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 4.1.4 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 4.1.5 A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 4.1.6 A empresa CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes da Pediatria e de outras clínicas com variadas fórmulas dietéticas, leite padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente. Sob aprovações do representes técnicos da contratante.

5. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO:

- h) A empresa contratada deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados as Unidades de Saúde, encaminhando relatórios periódicos das rotinas de higienização, de acordo com solicitação do Nutricionista e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares CCIH.
- i) Conter impressos na embalagem os dados de identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de validade e fabricação e armazenagem, quando não forem de preparo próprio.
- j) A Secretaria Municipal de Saúde não receberá produtos em que sua validade já tenha consumido 30% de seu prazo desde a sua data de fabricação.
- k) O acondicionamento e transporte do produto deveram ser devidamente protegidos do pó e variações de temperatura com embalagem e controle deve ser apropriado para garantir a integridade do produto, atendendo as normas da vigilância sanitária.
- I) Os fornecedores deverão apresentar especificações claras, completas e detalhadas dos produtos ofertados, inclusive indicando a procedência, marca e fabricante do produto.
- m) Obrigatoriamente os produtos a serem ofertados deverão ser de 1ª qualidade; quando da entrega do objeto por parte da licitante, for detectado que o mesmo não apresenta características e especificações conforme exigidos no edital e/ou não apresente 1ª qualidade, o



licitante deverá substituir por outro que atenda sem ônus adicionais para a Administração Pública.

n) As bandejas deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (detergentes alcalinos clorado, incluindo aditivo de secagem). A aquisição de máquina de lavar louça para esterilização de materiais será de responsabilidade da CONTRATADA. A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, copas, lactários e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob responsabilidade da empresa CONTRATADA.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- hh) A CONTRATADA obriga-se a fornecer o produto com qualidade, obedecendo rigorosamente às especificações discriminadas no Termo de Referência;
- ii) Credenciar, junto à CONTRATANTE, um representante para prestar esclarecimentos e atender às reclamações que porventura surgirem durante a execução do contrato;
- jj) Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- kk) Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus profissionais durante a execução do contrato;
- II) Não subcontratar os serviços previstos neste instrumento no seu todo, podendo, mediante prévia autorização do CONTRATANTE, fazê-lo com relação a parte dele cabendo-lhe neste caso, toda a responsabilidade acerca dos possíveis danos causados em razão da subcontratação;
- mm) Não caucionar ou utilizar o contrato a terceiros, no todo ou em parte, sem o prévio consentimento da Contratante:
- nn) Responsabilizar-se por todos os encargos de natureza trabalhista e previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato, eximindo o CONTRATANTE de qualquer responsabilidade, obrigação ou encargo;
- oo) A CONTRATADA será obrigada a substituir, o produto, imediatamente a contar da comunicação do problema pelo setor técnico da SESA;
- pp) Entregar o produto íntegro, obedecendo ao prazo de fabricação e validade fornecendo alimentos íntegros sem amassado sem fungos/ bolor, alterações que comprometam a qualidade do produto;
- qq) O produto entregue deverá ser de reconhecida qualidade, de acordo com legislação vigente. Devendo possuir seu registro na ANVISA, inclusive contendo informações quanto as suas características na embalagem, tais como data de fabricação, prazo de validade, quando não for por preparo próprio;
- rr) A CONTRATADA prestará Assessoria Científica "in loco" e periódica por profissional de nível superior habilitado legalmente Registrado em Conselho Regional de Nutrição nas Unidades de Referência do Município que utilizarem os produtos para nutrição sem ônus para o Município de Lauro de Freitas;
- ss) A Contratada atenderá a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária;
- tt) A alimentação deverá ser servida em louça (xícaras, pratos) de boa qualidade, talheres, bandejas em bom estado de conservação, sucos em copos descartáveis (de boa qualidade); fornecimento de descartáveis para as refeições de pacientes e acompanhantes; todos estes itens por responsabilidade da Contratada;
- uu) Será de responsabilidade da contratada a disponibilização de duas copeiras por turno nas unidades 24 horas e de duas copeiras na unidade do Hospital Jorge Novis; manutenção da copa (Limpeza e Estrutura); assim como o material de limpeza para a copa;



- vv) O transporte da alimentação deverá seguir a normas técnicas da vigilância sanitária;
- ww) Quando houver ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção conforme condições específicas apresentadas neste instrumento, será notificada a empresa Contratada, para resolução imediata;
- xx) Prestar as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA, quando necessários à execução do objeto;
- yy) A Contratada será responsável na preparação dos ambientes e a disponibilização dos equipamentos necessários à realização da execução deste objeto; (Buffet térmico, cadeiras, mesas, fogões, geladeiras, micro-ondas, liquidificadores, lava-louças e outros equipamentos que se fizerem necessários para execução do bem estar do serviço);
- zz) A alimentação será fornecida (diariamente, de segunda-feira a domingo, desjejum a partir das 05:30, lanche da manhã das 09:30, almoço 11:00, lanche da tarde 15:00, jantar das 18:00 e ceia 21:00), sendo transportado de modo adequado pela CONTRATADA até ao local determinado pela CONTRATANTE, no endereço das unidades relacionadas;
- aaa) Manter funcionários devidamente uniformizados, com crachá de identificação, para servirem as refeições nas unidades;
- bbb) O preparo da alimentação deverá ser executado por funcionários da contratada, a qual terá exclusiva responsabilidade pela sua contratação e demissão, pelo pagamento de seu trabalho, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, de qualquer natureza, para com os mesmos, notadamente os referentes às leis trabalhistas e previdenciárias, ficando dessa forma, expressamente;
- ccc) Incluir todos os custos pertinentes, como tributos, encargos sociais, fiscais, parafiscais, previdenciários, trabalhistas e demais obrigações previstas na legislação vigente, aplicável ao objeto da presente licitação e necessárias à execução do contrato a ser firmado, considerandose a sua natureza, bem como a duração dos serviços contratados;
- ddd) Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer dificuldade eventual que inviabilize ou prejudique a execução do serviço, a fim de serem adotadas as previdências cabíveis;
- eee) Adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar da Unidade (desinsetização, desratização, descupinização, etc), assim como limpeza periódica de caixas de gordura e de água (quando a caixa d'água for exclusiva da cozinha). Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;
- fff) Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar inservíveis durante o tempo da concessão. Dependendo do material a instalação deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis após a solicitação. Se a inexecução ou execução demorada causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as multas previstas neste Termo.
- ggg) Os equipamentos em desuso, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da Unidade;
- hhh) Promover pequenos reparos nas instalações físicas sob sua responsabilidade: reparos prediais, elétricos e hidráulicos;
- iii) Para o perfeito cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas (CONTRATANTE e CONTRATADA), apresentada em até trinta dias após a implantação do serviço;
- jjj) A CONTRATADA será responsabilizada pela manutenção da área física, equipamentos e mobiliários durante a vigência do contrato, cabendo à mesma substituir ou reparar possíveis



danos identificados no arrolamento quando do término do contrato;

kkk) A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário de manutenção volante devidamente equipado (ferramentas, materiais para reparos imediatos) para realizar reparos;

III) A paralisação na prestação dos serviços na unidade de saúde contemplada, ocorrida por motivos de força maior, não isentará a empresa contratada de cumprir as obrigações de manutenção determinadas no presente subitem;

mmm) Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final; acondicionar o lixo em recipiente fechado, com pedal, com saco apropriado seguindo as normas técnicas vigentes, cuja coleta deverá ocorrer diariamente, em horário previamente determinado pela contratada sábados, domingos e feriados. Os resíduos permanecerão no abrigo externo temporário, acondicionados em carros coletores tampados. O quantitativo de carros coletores deverá estar de acordo com a quantidade de lixo gerado por 24 horas em conformidade com a RDC nº 306 de 2004 da ANVISA;

nnn) A CONTRATADA deverá apresentar, após a assinatura do Contrato, o Certificado de Vistoria dos veículos emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº 06, de 10/03/99. Caso o documento exigido nesta alínea não indique a sua validade, considerar-se-á o prazo de 12 (dose) meses, contados da sua emissão:

7. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- u) A distribuição das refeições ficará a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos e observará as seguintes regras:
- v) A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito, em bandejas térmicas de material PVC (com módulo descartáveis);
- w) Em caso de inexistência de área para higienização e esterilização das bandejas térmicas, a CONTRATADA deverá distribuir as refeições em marmitex executivo (com 4 divisórias);
- x) As refeições destinadas aos servidores da unidade deverão ser distribuídas no refeitório das unidades saúde;
- y) A CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes dos pacientes e deverá ser servida em marmitex executivo (com 4 divisórias);
- z) Quanto ao almoço e o jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Em unidades hospitalares onde será avaliado risco de contaminação por doenças infecto-contagiosa poderá ser utilizado talheres descartáveis para todos os comensais;
- aa) A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar a distribuição da alimentação, tais como:
- bb) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 200ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa. OBS.: para o LANCHE DA MANHÃ serão fornecidos 02 (dois) itens da relação prevista no "item 2" da ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO, para o "item 4" LANCHE DA TARDE serão fornecidos todos os itens;
- cc) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 200ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
- dd) Para servir sopa, deverá utilizar sopeira térmicas com capacidade de 300ml;
- ee) Para acondicionar sobremesas deverá utilizar copo descartável com tampa (100ml);
- ff) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;



- gg) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher para sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório para os colaboradores (faca, garfo e colher);
- hh) Canudinho biodegradável (conforme Lei Municipal 1.793/13) para dietas líquidas;
- ii) Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crespado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;
- jj) Marmitex executivo (com 04 divisórias), em alumínio;
- kk) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes e servidores em setores fechados;
- II) Disponibilizar no refeitório Papel toalha de boa qualidade e absorção, 100% fibras de celulose, na cor branca;
- mm) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel e plástico;
- nn) Embalagem para saladas (copo descartável de 300ml com tampa transparente);
- oo) E outros materiais descartáveis que se fizerem necessários.

8. CONTROLE DA DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO

8.1 O controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Pacientes	Através de mapa diário de prescrição de dietas e recibos de entrega assinado pelo responsável;
Acompanhantes	Através de documento autorizativo emitido pelo nutricionista ou responsável;
Servidores	Através de documento autorizativo emitido pelo nutricionista ou responsável.

- 8.2 O nutricionista da Unidade de Saúde ou responsável (CONTRATANTE) não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por documento autorizativo rasurado e/ou adulterado.
- 8.3 O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverá ter o acompanhamento do nutricionista da CONTRATADA.
- 8.4 O responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, à nutricionista ou responsável o relatório estatístico de controle de refeições fornecidas.
- 8.5 O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.
- 8.6 Paciente em tratamento quimioterápico ou hemotransfusão, receberá a refeição, mediante prescrição médica com autorização do nutricionista ou responsável da Unidade.
- 8.7 Paciente em trânsito terá direito as refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização do nutricionista ou responsável da unidade.

9. TRANSPORTE E ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

- f) Transportar as refeições em veículo com cabine isolada da parte que contém os alimentos e revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos;
- g)O veículo de transporte de refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e possuir o Certificado de Vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
- h)Transportar os alimentos obedecendo às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos;
- i) Observar os critérios de tempo e temperatura para os alimentos quentes, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas,



mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;

- j) Observar os critérios de tempo e temperatura para os alimentos frios, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;
- k) Assegurar a entrega e distribuição das refeições por equipe devidamente uniformizados;

10. CARDÁPIO:

- k) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com respectivos consumos per capta e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado pelo profissional nutricionista CONTRATANTE.
- I) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação dos gêneros e produtos alimentícios padronizados pelo CONTRATANTE;
- **m)** Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de Nutricionistas da CONTRATADA, porem sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pelo nutricionista da unidade. O cardápio deverá passar pela apreciação do Nutricionista da CONTRATANTE antes da sua execução.
- **n)** A CONTRATANTE, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- **o)** Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- **p)** Os Cardápios apresentados apenas poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pelo profissional nutricionista da unidade de Saúde (CONTRATANTE), após análise das motivações formais, encaminhadas com um prazo de antecedência de 48hs (quarenta e oito horas), salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- **q)** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- r) Em substituições aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados, para as seguintes datas especiais (Páscoa, Dias das mães, dia dos pais, são João, dias das crianças, natal, ano novo) respeitando-se as características de cada dieta, conforme padrão determinado pelo nutricionista da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.
- **s)**Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do Nutricionista da unidade (CONTRATANTE);
- t) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes
- u)Todo fornecimento do cardápio deverá estar de boa qualidade para consumo humano.



10.1 A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTES DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES

- Dieta normal aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semi-líquida aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo (chá, leite, café, sucos, iogurtes, caldo de legumes, mingaus, geleia de mocotó, gelatinas, entre outros);
- Dieta isenta de lactose aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 11.1 Exercer a fiscalização do recebimento, por servidor designados para acompanhar o contrato, pertencentes à Secretaria de Saúde.
- 11.2) Efetuar o pagamento dos itens entregues nas condições estabelecidas no contrato;
- 11.3) Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao licitante vencedor;
- 11.4) Comunicar à Licitante vencedora qualquer irregularidade constatada no cumprimento de suas obrigações;
- 11.5) Notificar formalmente quaisquer irregularidades encontradas na entrega dos itens.
- 11.6) Avaliar tecnicamente as preparações culinárias;
- 11.7) Controle estatísticos dos serviços realizados;
- 11.8) Informar a CANTRATADA diariamente e a cada refeição, número de dietas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos;
- 11.9) Supervisionar cardápio de acordo com a necessidade da clientela;
- 11.10) Estabelecer a dieta do paciente, fazendo as adequações necessárias;
- 11.11) Informar mensalmente a quantidade de refeições para os profissionais de plantão;
- 11.12) Informar diariamente a quantidade de refeições para os pacientes internados/ atendidos;

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 12.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo responsável pelo recebimento, relativo aos produtos efetivamente fornecidos de acordo com os quantitativos solicitados no contrato ou documento equivalente.
- 12.2 O pagamento será creditado em nome da Contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.
- 12.3 O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que a Contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.
- 12.4 A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, iniciando a contagem dos prazos fixados para ATESTO a partir do recebimento da Nota Fiscal/Fatura corrigida.
- 12.5 Antes do pagamento será verificada a regularidade trabalhista e fiscal.



12.6 A nota fiscal deverá ser entregue juntamente com as certidões fiscais (FEDERAL, FGTS, MUNICIPAL, ESTADUAL e TRABALHISTA).

13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 13.1 Alvará ou licença Sanitária da sede da licitante, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede do licitante. Caso o documento exigido nesta alínea não indique a sua validade, considerar-se-á o prazo de 12 (dose) meses, contados da sua emissão;
- 13.2 Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutrição CRN da licitante e do responsável técnico indicado para o mesmo, comprovando a situação regular perante o citado órgão.
- 13.2.1É vedada a indicação de um mesmo responsável técnico por mais de uma instituição, fato este que inabilitará todas as envolvidas.
- 13.3 Comprovação de que possui pelo menos um(a) nutricionista devidamente reconhecido na entidade profissional competente para atuar como responsável técnico, numa das formas a seguir:
- 13.3.1 Carteira de Trabalho/CTPS, no caso de funcionário do quadro permanente;
- 13.3.2 Contrato Social, Estatuto Social ou Ato Constitutivo, no caso de sócio;
- 13.3.3 Contrato de Prestação de Serviço, para contratados por tempo determinado, com data de assinatura anterior a data de abertura das propostas, devidamente com firma reconhecida das partes.
- 13.4 Apresentação de atestado de capacidade técnica em nome da licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto em características, prazos e quantidades desta licitação, por período não inferior a 01 (um) ano.
- 13.4.1 Para comprovação da existência mínima de 01 (um) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de 01 (um) ano ser ininterrupto.
- 13.4.2 O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações da emitente: papel timbrado, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, bem como conter objeto, atividades desenvolvidas e o período da contratação.
- 13.4.3 Poderá ser apresentado o mesmo atestado para a Licitante e para o Responsável Técnico, desde que venha indicando o nome de ambos no documento.
- 13.4.4 Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da Concorrente ou pela própria Concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da Concorrente.
- 13.5 Apresentação de relação explícita e declaração formal, sob as penas cabíveis, de que irá dispor de equipamentos, máquinas e veículos em bom estado, adequados a execução rápida e eficiente dos serviços.
- 13.6 Alvará de Localização e Funcionamento da Licitante.
- 13.7 Declaração de que instalará cozinha para confecção das refeições na cidade de Lauro de Freitas/Ba, ou em no máximo de até 30 (trinta) Km do centro da cidade de Lauro de Freitas/Ba, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.
- 13.7.1 O Contratante deverá providenciar a expedição de Alvará Sanitário para a instalação descrita neste subitem.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1) Ficará impedida de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações referidas no Capítulo



IV da Lei nº. 8.666/93, no que couber garantido o direito prévio da ampla defesa, a licitante que:

- a) deixar de entregar a documentação exigida no Edital;
- b) no prazo determinado, não assinar o Contrato ou não retirar a Nota de Empenho;
- c) apresentar documento falso ou fizer declaração falsa;
- d) ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- e) não mantiver a proposta, injustificadamente;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) cometer fraude fiscal.
- 14.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto do Pregão, a Administração da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas, poderá garantida a defesa prévia, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:
- a) Advertência;
- **b)** Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso na execução do contrato, tomando por base o valor global do respectivo lote;
- c) Multa de 2%(dois por cento) a partir do 16º (décimo sexto) dia, até o 30º dia de atraso.
- d) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor global do respectivo lote.
- e) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com Administração por período não superior a dois (2) anos;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública.
- 14.3 O atraso injustificado na execução do contrato, por período superior a 30 (trinta) dias, poderá ensejar a rescisão do contrato.
- 14.4 As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da contratada ou, na impossibilidade, recolhida no prazo de até 15 (quinze) dias, da data da comunicação oficial e, caso não cumprida, serão cobradas judicialmente.
- 14.5 Compete a Prefeita Municipal a aplicação das penalidades previstas nos itens 14.1 e 14.2, alíneas "b", "c", "d", "e" e "f", ao Secretário de Saúde, a penalidade de advertência, prevista no item 14.2, alínea "a", facultada a defesa do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.
- 14.6 Da aplicação das penalidades previstas nos itens 14.1 e 14.2 caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação, que será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato, a qual poderá reconsiderar a sua decisão, ou, fazê-lo subir devidamente informados.
- 14.7 As sanções previstas no item 14.2, alíneas "b", "c" e "d", poderão ser aplicadas conjuntamente com as demais penalidades previstas neste edital.
- 14.8 As multas aplicadas poderão ser descontadas dos créditos da contratada ou, na impossibilidade, recolhida no prazo de até 15 (quinze) dias da comunicação oficial e, caso não cumprida, serão cobradas judicialmente.

15. INDICAÇÃO DA FONTE DO RECURSO:

Proj./Atividade 2339/2359/2362

Elemento de Despesa:3.3.90.39.00

Fontes de Recursos: 15001002/16000000



16. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

Item	Detalhamento	Unid	Quant.	Valor unit.	Valor total
01	DESJEJUM: Café com leite (250 ml, sendo 150ml leite e 100ml de café) com sache de açúcar ou adoçante individual; Pão (50g)-Integral ou pão francês com manteiga (manteiga com sal embalagem tipo blister individual 10g), ou bolo, ou raiz, ou Cuscuz (120g); Queijo tipo lanche ou minas frescal (50g) ou ovo (50g); Mingau ou arroz doce (200ml); Fruta (variedade) 150g parte comestível; Suco da polpa ou da fruta (250ml)	UND	139.320		
02	LANCHE DA MANHÃ: Fruta (variedade) 150g parte comestível; Suco tetra pack ou achocolatado (200 ml) ou iogurte (90g); Barra de cereal (1 unidade) ou biscoito (80g) ou pâtisserie (120g) ou oleaginosas (80g)	UND	104.400		
03	ALMOÇO: Salada Crua (80g) – (variedade); Uma guarnição (100g); Prato principal: proteína de primeira qualidade (carne vermelha ou branca/ peixe) com osso (250g) sem osso (150g); Arroz ou macarrão (120g); Feijão (120g); Sobremesa doce (cocada, mousse, pudim, pavê, brigadeiro (50g) e /ou fruta (150g); Suco (250ml)	UND	142.920		
04	LANCHE DA TARDE: Fruta (variedade) 150g parte comestível; Suco tetra pak ou achocolatado (200 ml) ou iogurte (90g); Barra de cereal (1 unidade) ou biscoito (80g) ou pâtisserie (120g) ou oleaginosas (80g)	UND	102.600		
05	JANTAR: Sopa (250 ml); Uma guarnição (100g); Prato principal: proteína de primeira qualidade (carne vermelha ou branca) com osso (250g) sem osso (150g); Arroz ou macarrão (100g); Sobremesa (doce- (50g) ou fruta (150g); Café com leite (200ml)	UND	135.720		
06	CEIA: Arroz doce ou mingau ou mungunzá (200ml); Pão (50g);	UND	79.560		



Queijo (50g) ou frango (70g); Fruta (150g)			
	VALOF	GLOBAL	
VALOR GLOBAL POR EXTENSO:			

15. LEGENDA DO CAMPO EXIGÊNCIA (COMO CRITERIO DE CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTA DEVERÁ O ARREMATANTE APRESENTAR JUNTAMENTE COM A PROPOSTA):

OBS.: para o LANCHE DA MANHÃ serão fornecidos 02 (dois) itens, constante da relação prevista no "item 2" da ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO, escolhido pela Nutricionista de acordo com o quadro de cada paciente, para o "item 4" LANCHE DA TARDE serão fornecidos todos os itens;

15.1) APRESENTAR PARA OS SUCOS TETRA PACK E IOGURTE:

c) 02 (duas) amostras dos gêneros, no prazo de 48 horas a partir da convocação pelo pregoeiro, a ser entregue na Secretaria Municipal de Saúde da Lauro de Freitas-Ba, Av. Portal Beira Rio, n° 134, Sala da COPEL, com os respectivos laudos, segundo a legislação vigente (RDC Nº 331 e IN 60 de 23 de dezembro de 2019 ANVISA) para serem analisados pela Comissão de controle de qualidade sendo submetida à análise de rotulagem, degustação, e comparação entre a especificação do edital e embalagem. As amostras apresentadas deverão ter as marcas e as especificações iguais ao da proposta financeira, que deverão obedecer às indicações do edital.

d) Os Laudos de análise, quais deverão ser emitidos por:

- iv. Laboratório oficial com Comprovação e número do RBLE- Rede Brasileira de Laboratório de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realiza ensaios e atende aos critérios do INMETRO, devendo ter situação ativa e/ou:
- v. Laboratório oficial e credenciado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
- vi. Os Laudos deverão ser emitidos com data a partir do ano de 2020.

ITEM	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO
SUCOS TETRA PAK 200ML	X	Bolores e Leveduras/ml
IOGURTE 90G	Х	Salmonella/25ml, E.coli/ml, Bolores e Leveduras/ml

15.2) APRESENTAR PARA O ITEM ACHOCOLATADO:

 a) Caso seja requerido na legislação vigente, os produtos deverão apresentar o número de registro no Ministério da Saúde ou Agricultura; caso o produto seja dispensado deverá apresentar a liberação da fabricação do mesmo (Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro).



15.3) QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

UNIDADES	DESJEJUM	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR	CEIA
	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD
P.A SANTO AMARO DE IPITANGA (FUNCIONÁRIOS)	55	40	40	40	55	30
P.A SANTO AMARO DE IPITANGA (PACIENTES)	11	0	11	0	11	11
P.A SANTO AMARO DE IPITANGA (ACOMPANHANTES)	5	0	5	0	5	5
HOSPITAL JORGE NOVIS (FUNCIONÁRIOS)	60	40	45	35	60	0
HOSPITAL JORGE NOVIS (PACIENTES)	22	0	22	0	22	0
HOSPITAL JORGE NOVIS (ACOMPANHANTES)	11	0	11	0	11	0
UPA 24H DE LAURO DE FREITAS (FUNCIONÁRIOS)	60	40	45	40	60	40
UPA 24H DE LAURO DE FREITAS (PACIENTES)	16	16	16	16	16	16
UPA 24H DE LAURO DE FREITAS (ACOMPANHANTES)	8	0	8	0	8	0
P.A DO CENTRO (FUCIONÁRIOS)	55	35	40	35	55	45
P.A DO CENTRO (PACIENTES)	13	0	13	0	13	13
P.A DO CENTRO (ACOMPANHANTES)	6	0	6	0	6	6
P.A AREIA BRANCA (FUNCIONÁRIOS)	16	16	16	16	16	16
P.A AREIA BRANCA (PACIENTES)	4	4	4	4	4	4
CAPS AD	10	30	30	30	0	0
CAPS II	0	30	30	30	0	0
CAPS IA	0	20	20	20	0	0
UPA INFANTIL (FUNCIONÁRIOS)	25	14	25	14	25	25
UPA INFANTIL (PACIENTES)	5	5	5	5	5	5
UPA INFANTIL (ACOMPANHANTES)	5	0	5	0	5	5
QUANTIDADE DIARIA	387	290	397	285	377	221
QUANTIDADE MENSAL	11.610	8.700	11.910	8.550	11.310	6.630
QUANTIDADE ANUAL	139.320	104.400	142.920	102.600	135.720	79.560

16. FISCALIZAÇÃO

16.10 servidor Denis Braz Rolim, Matrícula 79295-7, será a responsável pelo gerenciamento e fiscalização do contrato, ou na sua ausência um novo Servidos por ela indicado devidamente documentado.

Declaramos para os devidos fins de direitos, que os dados acima expostos foram elaborados com responsabilidade, no ânimo de cumprir plenamente o objeto pretendido.

Superintendência de Atenção Especializada Ilyana Santana de Brito Campos Faria Matrícula nº 9.979-3

Nutricionista Fabiane Candotta CRN5 12840